life @ home™

la vie chez soi MC

Barbecue au gaz naturel à 4 brûleurs

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue. Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER!
N'UTILISEZ JAMAIS ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil NE DOIT JAMAIS être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE
La combustion du gaz naturel produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.

MISE EN GARDE

Pour usage à l'extérieur seulement (à l'extérieur de tout espace clos).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER.
SERVICE À LA CLIENTÈLE : COMPOSEZ LE 1 877 885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 6 H À 17 H (HNP).

Imprimé en Chine

Table des matières

Consignes de sécurité 2

Listes des pièces 4

Instructions d'assemblage.....6

Utilisation **Raccordement.....12**

Essai d'étanchéité 12

Allumage 12

Entretien 12

Recettes.....14

Dépannage.....15

Programme de garantie.....16

MISE EN GARDE
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

1. **Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue.**
2. **Si vous chauffez de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 177 °C (350 °F). Ne rangez jamais d'huile de cuisson à proximité du barbecue.**

MISE EN GARDE
POUR VOTRE SÉCURITÉ :
Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle du barbecue.**
4. **Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.**

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce manuel les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes ou s'il vous manque des pièces, n'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle au 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 à 17 h (HNP).

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou CAN/CGA-B149.1, code d'installation de propane et de gaz naturel.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et précautions et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser votre barbecue.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous le raccordez à une source de gaz naturel.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation en gaz. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz naturel.
6. Ce barbecue doit être alimenté au gaz naturel seulement.
7. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système d'alimentation en propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
8. N'utilisez jamais de briquettes, ni d'allume-feu.
9. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue.
10. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
11. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ** et que toutes les fixations sont bien serrées.
12. Gardez toute matière inflammable à au moins 50,8 cm (20 po) du barbecue. N'utilisez PAS ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
13. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.

MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance et gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous l'utilisez.
6. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
7. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.

ATTENTION

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux spécifications du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.

ATTENTION

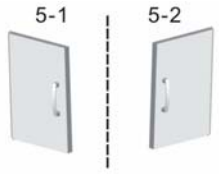
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel seulement.

ATTENTION

Assurez-vous que le compartiment de la valve, les brûleurs et les conduits de circulation d'air du barbecue demeurent propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Barbecue à gaz GSC2418JN

Liste des pièces

1. Chariot 1	2. Panier de rangement.....1	3. Traverse arrière.....1	4. Panneau arrière du chariot.....1
5. Porte de chariot .....2 5-1 5-2 	6. Tiroir …….....1	7. Carter principal.....1	8. Tablette gauche.....1
9. Tablette droite 1	10. Brûleur latéral…….....1	11. Plaque de rayonnement.....4	12. Grille de cuisson.....2
13. Réchaud…….....1	14. Lèchefrite ….....1	15. Support pour contenant à graisse.....1	16. Contenant à graisse 1
17. Tuyau à gaz naturel .....……1	18. Support de moteur ……1		

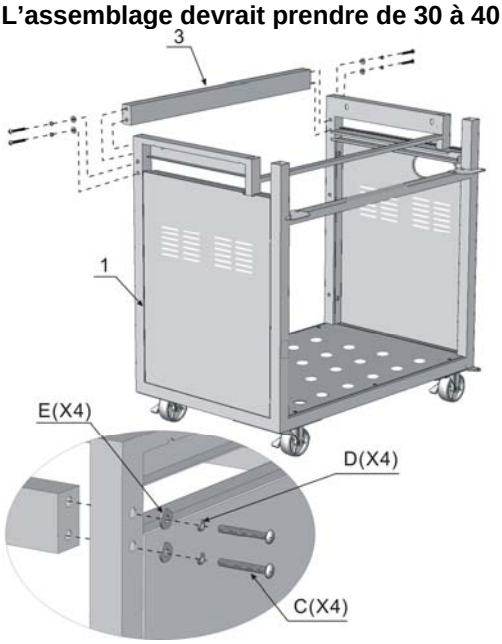
Liste des fixations(le barbecue est livré avec un tournevis)

A	Boulon M6 X 15mm	6	**G**	Rondelle plate 4,5 x 10 x 0,8 mm	4
B	Boulon M6 X 20mm	12	**H**	Écrou M4	4
C	Boulon M6 X 50mm	4	**I**	Bouton de brûleur latéral	1
D	Rondelle frein 6,5 x 9 x 1,2 mm	10	**J**	Boulon M4 X 8mm	2
E	Rondelle 6,5 x 16 x 1 mm	14	**k**	Écrou M6	2
F	Boulon M4 X 12 mm	4	**L**	Tournevis	1

Instructions d’assemblage

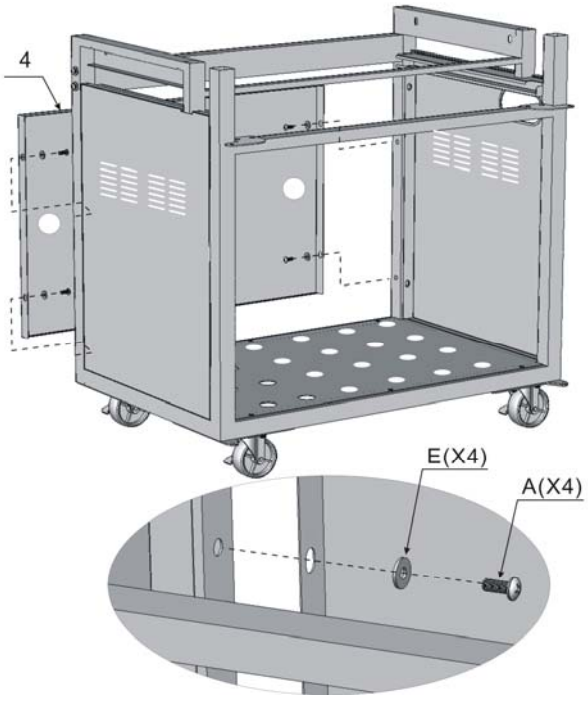
Pour faciliter l'assemblage

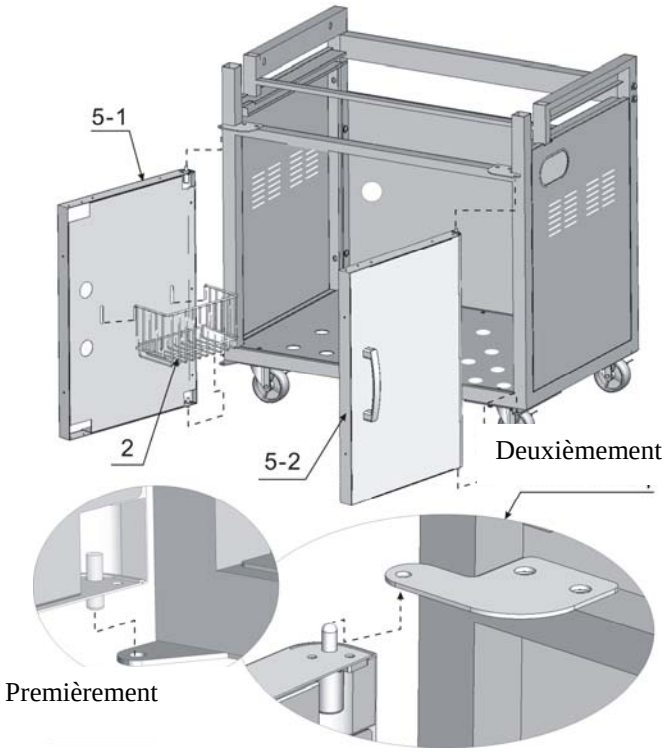
Sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder ! Posez d'abord les fixations à la main, puis serrez-les bien une fois l'assemblage terminé.
L’assemblage devrait prendre de 30 à 40 minutes.



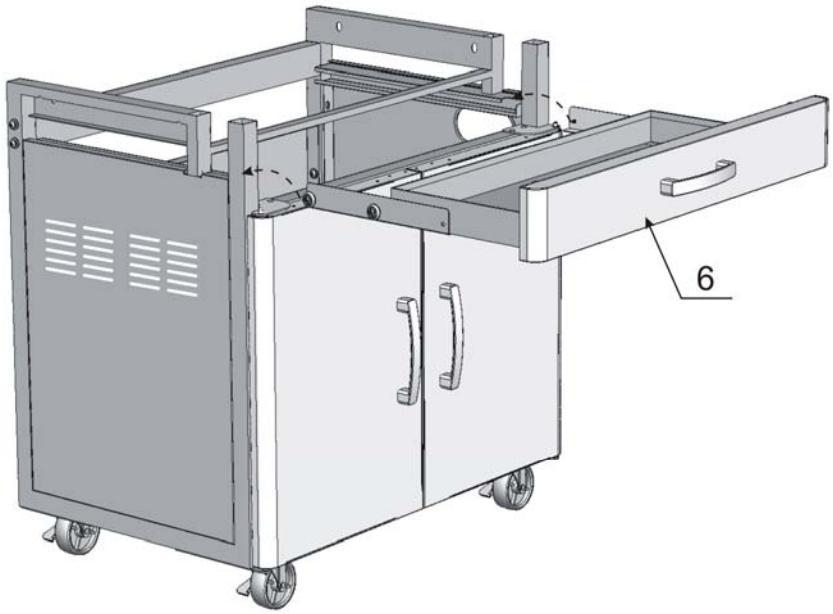
1re étape
Installez la traverse arrière sur le chariot.

2e étape
Installez le panneau arrière sur le chariot.

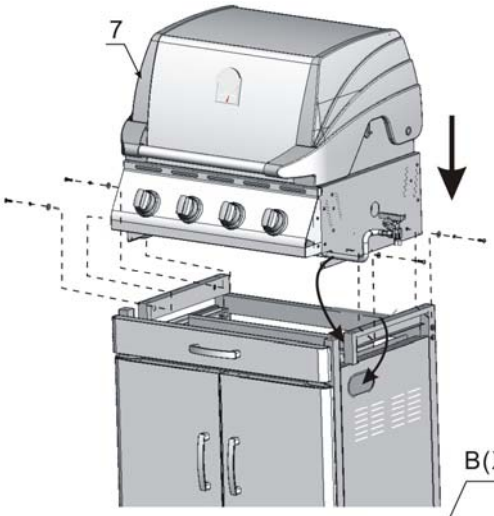




3e étape
Installez les portes sur le chariot, puis accrochez le panier de rangement sur la face intérieure de la porte gauche.

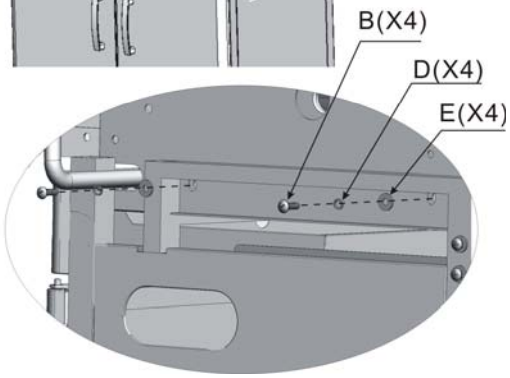


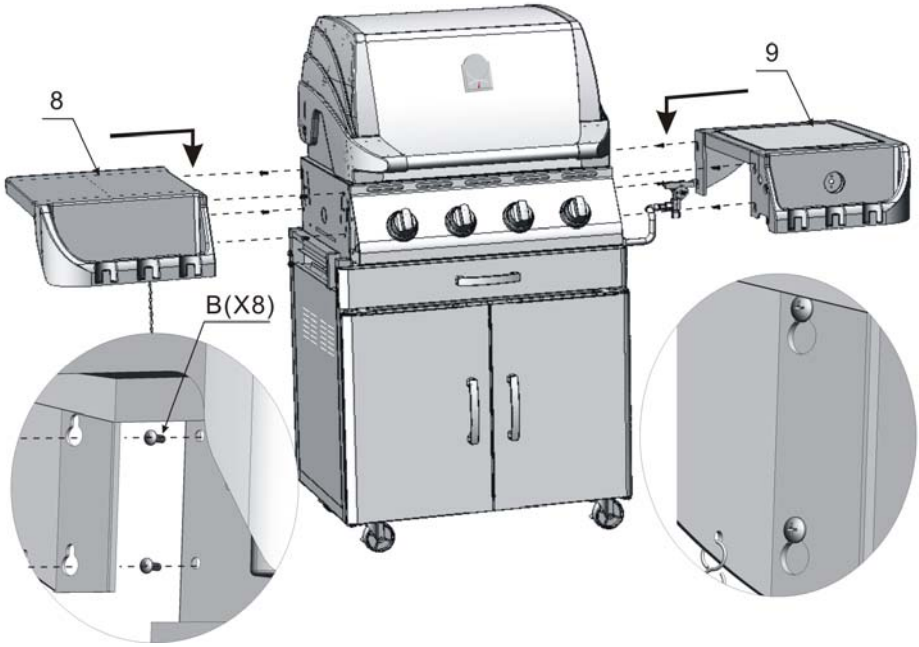
4e étape
Installez le tiroir dans son logement.



5e étape

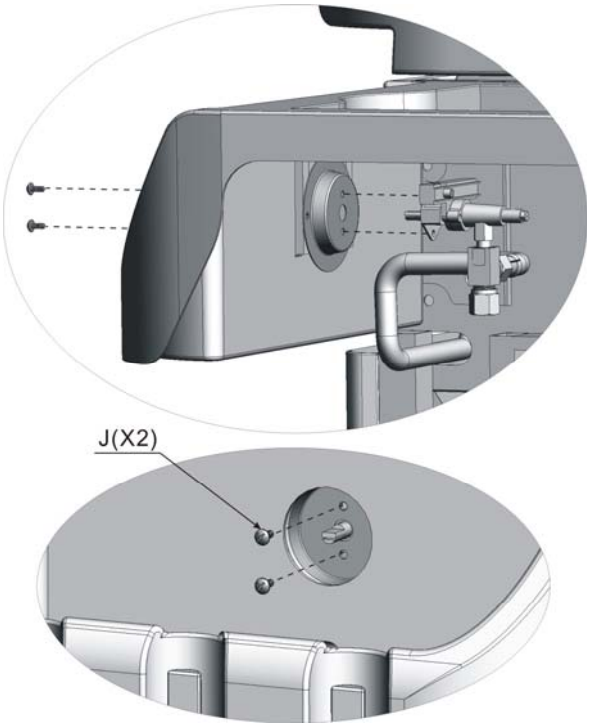
Installez le carter principal sur le chariot en prenant soin de mettre le tuyau de gaz dans le trou, tel qu'illustré ci-contre.





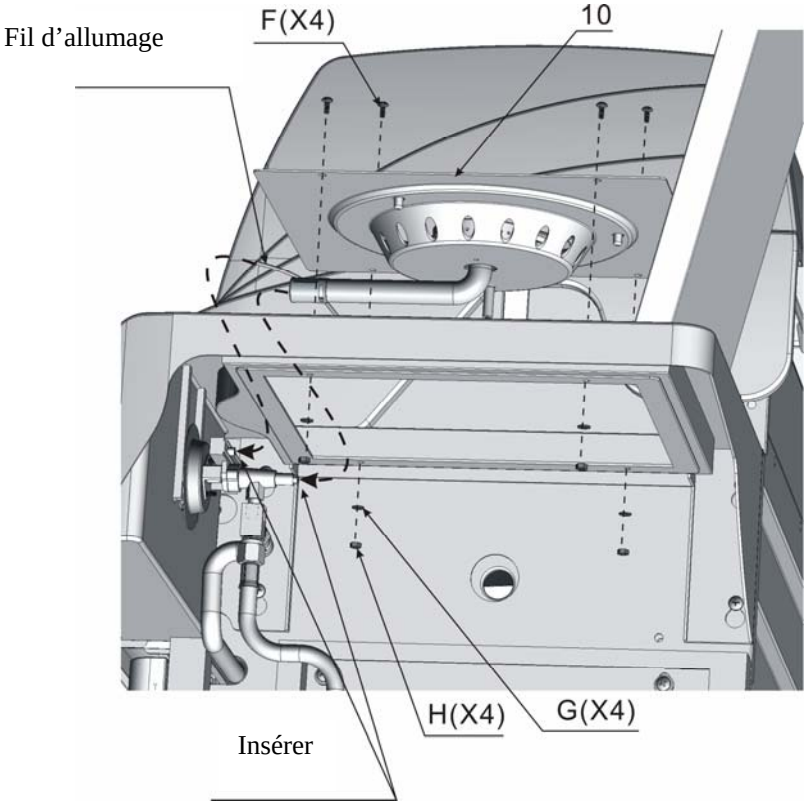
6e étape

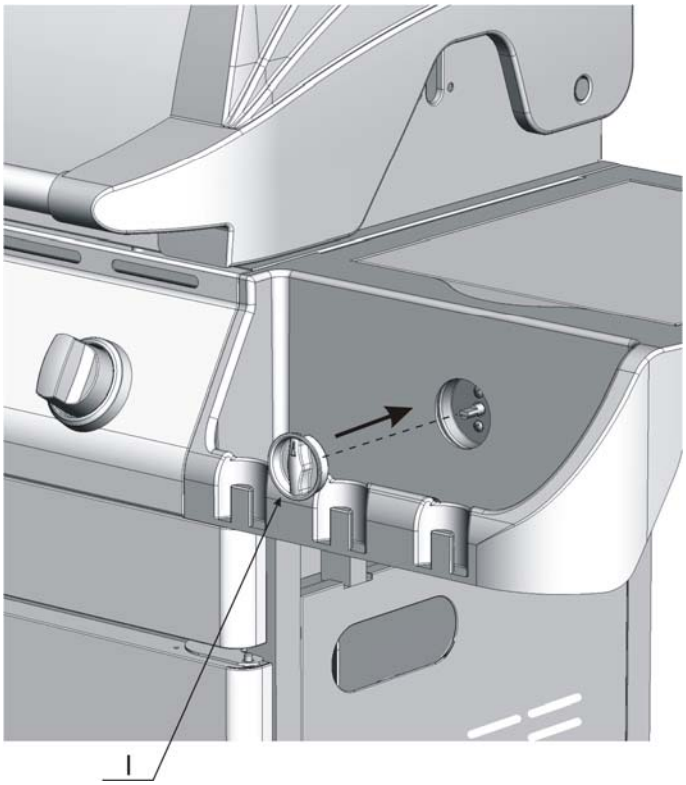
Posez les tablettes latérales de chaque côté du chariot.



7e étape
Posez la valve du brûleur latéral sur le panneau avant de la tablette droite.

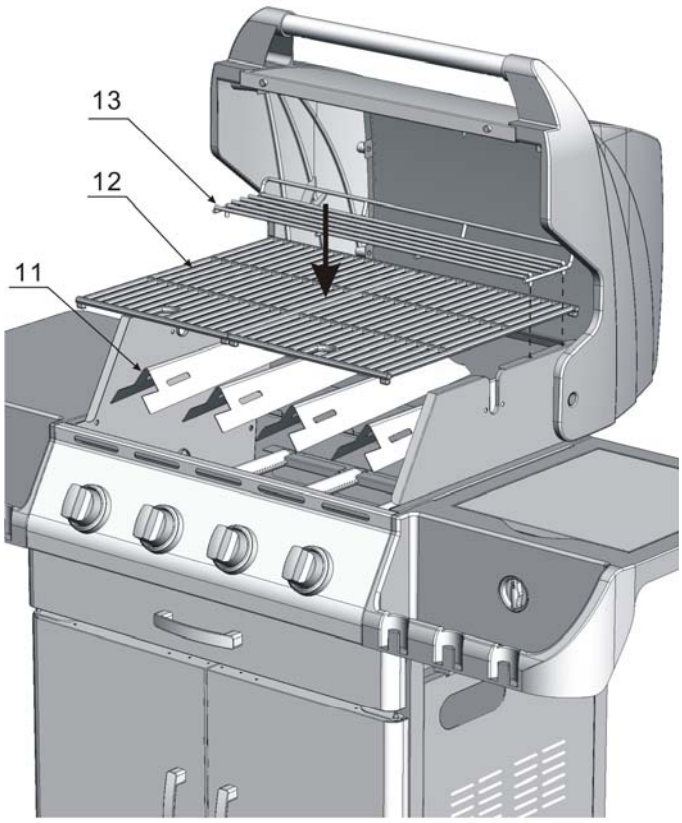
8e étape
Déposez le brûleur latéral dans le logement de la tablette droite en prenant soin d'insérer la valve dans le venturi du brûleur





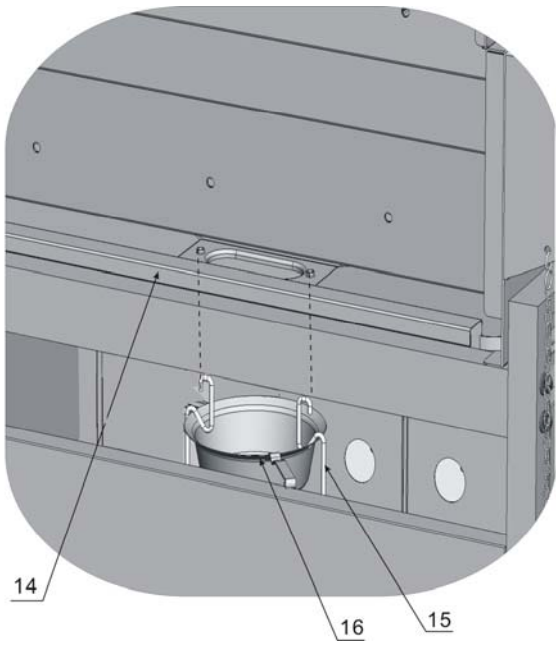
9e étape

Posez le bouton de commande sur la tige de valve du brûleur latéral.



10e étape

Ouvrez le couvercle du barbecue, déposez les plaques de rayonnement dans le fond du carter, puis installez les grilles de cuisson et le réchaud.

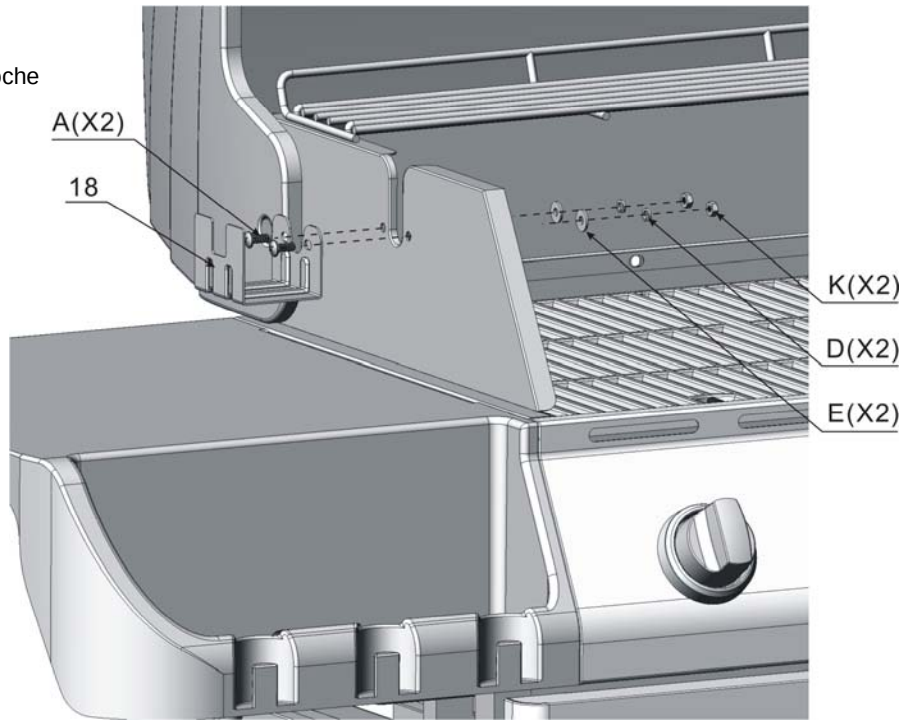


11e étape

Glissez la lèchefrite dans le logement à l'arrière du chariot ; installez ensuite le contenant à graisse et son support.

12e étape

Installez le support pour moteur de tournebroche du côté gauche du carter principal.



L’assemblage est terminé.

UTILISATION DU BARBECUE

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel à une pression de 7 pouces de colonne d’eau. Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel, car la pression d’alimentation du gaz naturel varie d’une région à l’autre. Pour installer le tuyau d’alimentation du barbecue, consultez le Code du bâtiment de votre région ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel ou un installateur qualifié.

Il est recommandé d’installer une valve sur le tuyau d’alimentation en gaz naturel.

- À l’extérieur, la valve doit être installée entre le mur et le raccord rapide, ou avant que le tuyau entre dans le sol.
- À l’intérieur, la valve doit être installée sur le tuyau d’embranchement, à un endroit où elle sera facilement accessible.

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d’étanchéité qui résiste au gaz naturel. Assurez-vous qu’au moins trois ou quatre des filets sont couverts.

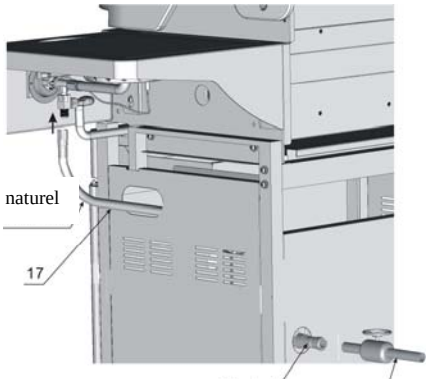
RACCORDEMENT

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Raccordez une extrémité du tuyau flexible au brûleur latéral. Raccordez l'autre extrémité du tuyau à la valve manuelle de la conduite de gaz en utilisant un raccord.

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de surpression, le barbecue doit être débranché si la pression dépasse
1,2 lb/po^2 (3,5 kPa).

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de basse pression, le barbecue doit être débranché si la pression est inférieure
à 1,2 lb/po^2 (3,5 kPa).

Mise en garde : les valves des brûleurs sont réglées à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Vous devez communiquer avec votre détaillant si vous voulez alimenter le barbecue avec un autre type de gaz.



POUR FAIRE UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
Assurez-vous que les boutons de commande des valves sont fermés.
Badigeonnez ou vaporisez la solution sur tous les points de raccordement du système d'alimentation en gaz.
S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
S'IL Y A DES BULLES, débranchez le tuyau flexible et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité. S'il y a encore des bulles, communiquez avec un technicien qualifié.

Allumage du barbecue

Danger : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer, et attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.
   Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi.
2. Toutes les valves doivent être fermées.
3. Ouvrez la valve de la conduite de gaz.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :
   Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez procéder de la même façon pour allumer les autres brûleurs.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette

1. Enlevez la grille de cuisson qui est au-dessus du brûleur que vous voulez allumer.
2. Mettez une allumette allumée sur le porte-allumette (fourni), puis approchez la flamme des orifices du brûleur.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en sens antihoraire ; le brûleur devrait s'allumer instantanément. Procédez de la même façon pour allumer les autres brûleurs, si désiré.
4. Réinstallez la grille de cuisson et réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Pour allumer les brûleurs gauche et droit, vous pouvez mettre l'allumette dans l'un des trous situés sur les côté du carter.

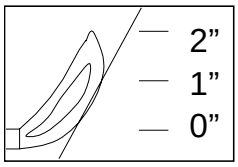
Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation ; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.

Brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve doit être fermée.
3. Ouvrez la valve de la conduite de gaz.
4. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.
5. Une fois le brûleur allumé, réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Pour éteindre les brûleurs:

1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ.
   Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la conduite de gaz sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.



5 cm

2.5 cm

0 cm

Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé :
Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm.

Nettoyage et entretien

Attention : fermez la valve de la conduite de gaz et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage
Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse métallique
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastique ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures - Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue - Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grille de cuisson - Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement - Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse - Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et de la conduite de gaz.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Tirez sur la goupille fendue sous le pied du brûleur avec un tournevis ou des pinces d'électricien.

5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Recettes pour barbecue

Sauce barbecue à toute épreuve

Ingrédients :

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce au piment fort
1	Gousse d'ail finement hachée
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman

Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation :
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel

Ingrédients :

2,3 kg (5 lb)	Steak de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation:
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak grillé au moment de servir.

Truite grillée épicée

Ingrédients :

1/4 tasse	Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel

4 truites mouchetées d'environ 450 g (1 lb) chacune

Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes Grillés

Ingrédients :

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu
2 lb	Légumes mélangés, coupés ou entiers

Préparation:
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

Guide de dépannage

Problème	Cause Possible	Prévention/Correction
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Allumeur encrassé.	Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool à friction.
	Électrode et brûleurs mouillés.	Assécher l'électrode et les brûleurs.
	Électrode brisée.	Remplacer l'électrode.
	Fil d'allumeur débranché.	Rebrancher le fil.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette	Aucune alimentation en gaz	Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel.
	Obstruction dans le système d'alimentation.	Nettoyer les tubes du brûleur. S'assurer que le tuyau du régulateur n'est pas plié ni tordu.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les brûleurs.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse	Problème d'alimentation en gaz.	Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel.
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Orifices de brûleur bouchés.	Nettoyer les orifices des brûleurs.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien alignée dans le venturi.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Temps trop venteux.	Mettre le barbecue à l'abri du vent.
	Pression de gaz trop basse.	Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel.
	Limiteur de débit déclenché.	Se reporter au paragraphe « Réduction soudaine du débit de gaz ».
Flambées	Accumulations de graisse.	Nettoyer les grilles de cuisson
	Aliments excessivement gras.	Enlever du gras avant la cuisson.
Feu de graisse persistant.	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Retour de flammes dans les venturis.	Le brûleur ou le venturi est obstrué.	Nettoyez le brûleur et le venturi
La peinture du couvercle semble s'écailler.	Les surfaces du couvercle sont émaillées et non peintes.Les dépôts que vous voyez sont des accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Cela est normal et ne constitue pas un défaut de matériau ou de fabrication	Nettoyer le couvercle.

Programme de garantie

** La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. **

Garantie de 10 ans

- Brûleurs en acier inoxydable

Garantie d'un an

- Les autres pièces, y compris le couvercle, le réchaud, les grilles de cuisson, les tablettes latérales, le régulateur (dommages pouvant nuire au fonctionnement du barbecue).

La garantie n'est pas transférable.

- La garantie ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ou les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion ou la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les composants utilisés durant l'installation du barbecue.

Les consommateurs doivent payer pour les pièces et les frais de manutention s'ils ont perdu leur preuve d'achat ou si la période de garantie est échue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 h à 17 h (HNP).

Fabriqué par :

Lucas Innovation Inc.

District XieKeng, QingXi,
Dong Guan, Guang Dong, Chine.